



MENU WESELNE

serwowane i w bufecie

Danie główne

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół tradycyjny z makaronem 300ml
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym 250ml
- Krem prowansalski z pomidorów i pieczonej papryki w aromacie bazylii 250ml

Mięsa (dwa na osobę, max 3 rodzaje)

Główna porcja mięsa (jedna do wyboru)

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym 150g
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami 160g100g

Dodatkowe porcje mięsa (dwie do wyboru)

- Rolada drobiowa z farszem grzybowym 150g
- Filet w płatkach migdałowych 160g
- Filet drobiowy zawijany z serem 160g
- Pieczony schab ze śliwką i morelami w sosie śmietanowym 140g
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym 140g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym 140g30g

Dania wegańskie, dietetyczne oraz potrawy z ryb do ustalenia

Dodatki 300g (trzy do wyboru)

- Ziemniaki z wody z masłem koperkowym
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ryż biały
- Kluski śląskie
- Kluski ciemne

Surówki 250g (trzy do wyboru)

- Buraki na zimno lub na ciepło
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
- Warzywa gotowane na parze z masłem migdałowym

Deser

Deser serwowany (jeden do wyboru)

- Szarlotka na ciepło, z lodami waniliowymi 200g
- Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym 140g
- Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 250g
- Mus chałwowy z sosem malinowym, migdałami i bitą śmietaną 180g

Kawa, herbata



Menu bufetowe

Zimna płyta – 75% ogółu gości

Sałatki

- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów 75g

lub Sałatka grecka z sosem vinaigrette 75g

- Tradycyjna sałatka jarzynowa 75g

Tymbaliki drobiowe 100g

Śledź w oleju z ziołami 50g

Kuleczki rybne w octowej zalewie 50g

Ryba po grecku 100g

Jajka saute 50g

Sos tatarski 40g

Wędliny i żółte sery 80g (*polędwica 20g, salami 20g, kabanosy 20g, żółte sery 20g*)

Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Pasztet z żurawiną 40g10g

- Rolady drobiowe nadziewane farszem warzywnym 40g

- Karczek w aromacie majeranku i czosnku 40g

Domowy smalec 40g

Ogórki kiszzone 50g

Śląskie hekele 50g

Pieczyno 100g

Masło 20g

Owoce 150g

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue 150g200g80g

- Schab po szygarsku z ziemniakami „wedges” i surówką z czerwonej kapusty 140g150g100g

- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem pod beszamelem z bratkartoflami i pieczonymi warzywami korzeniowymi 140g150g100g

Kolacja na ciepło II (jedna do wyboru)

- Pikantna zupa gulaszowa 250g

- Żurek staropolski 250g

Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablótką 250g20g

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana (dzbanek 1l)



W ramach menu zapewniamy:

- Dekoracje (*kwiaty, świece, pokrowce na krzesła, obrusy ze szlachetnych tkanin, serwetki, elegancką zastawę*)
- Album pamiątkowy i butelkę wina

Cena od osoby: 270,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 0,85l) – 27,00 zł/osoba

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 33,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy
- Tort i ciasto
- Bufety tematyczne:
 - Candy bar
 - Wiejski stół
 - Ryby i owoce morza

